KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK II 1931 r. ZESZYT 29.



Opłata pocztowa uiszczona ryczałem. Prawo przedruku zastrzeżone.

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK II ZESZYT 29 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD 21.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

MAG. PRAW ANDRZEJ NAWROCKI

Państwowy podatek dochodowy w Polsce.

Podobnie jak każda jednostka w społeczeństwie, tak i każde państwo musi zdobywać środki dla zaspakajania swych potrzeb — musi gospodarować. Gospodarką państwa zajmuje się nauka skarbowości, której zadaniem jest wskazywanie zasad zgodnych z naturą i potrzebami każdego państwa, oraz postulatami etyki i gospodarstwa społecznego.

Potrzeby państwa nie są niczem innem jak potrzebami samego społeczeństwa; dzięki państwu, które spełnia cały szereg niezbędnych dla każdego działań, jednostki w swoich gospodarstwach oszczędzają różnych wysiłków i wydatków. Dlatego też, skoro państwo istnieje i działa dla społeczeństwa, może ono wymagać od tego społeczeństwa środków niezbędnych dla gospodarki państwowej. W każdem gospodarstwie, a więc i w gospodarstwie państwa, musi być utrzymana równowaga pomiędzy dochodami i wydatkami; równowagę tę łatwiej jest oczywiście utrzymać państwu, które rozporządzając przymusem, może wrazie potrzeby zwiększać swoje dochody drogą podwyższania podatków i opłat.

Do najpoważniejszych *wydatków* państwa należą wydatki na gospodarstwo skarbowe, to jest na gromadzenie i zarząd dochodów, wydatki pozostające w związku z długami państwowemi, oraz wydatki na zadania publiczne, do których zalicza się wydatki na reprezentację i naczelne organa państwa, na obronę kraju, na wymiar sprawiedliwości i administrację wewnętrzną.

Na *pokrycie* tych wydatków czerpie państwo środki z dóbr, lasów, kapitałów i przedsiębiorstw państwowych, z ceł, z opłat, podatków i wreszcie z zaciąganych pożyczek.

Najważniejsze znaczenie dochodowe dla państwa, a zarazem praktyczne dla obywateli, mają podatki, dlatego też będzie wskazane zapoznać z nimi czytelniczki.

Podatkiem nazywamy przymusowe świadczenie na rzecz państwa (względnie samorządu), niepozostające w związku z jakiemiś świadczeniami czy usługami wzajemnemi. Państwo istnieje dla dobra i w interesie społeczeństwa, które ze swej strony musi ponieść pewne ciężary, by temu państwu zapewnić byt. Nauka skarbowości sprecyzowała pewne zasady, któremi kierują się przy tworzeniu systemów podatkowych państwa nowożytne: do najważniejszych należą:

Powszechność podatków — ponieważ każda osoba mieszkająca w jakiemś państwie korzysta z dobrodziejstw i ułatwień, jakie zapewnia organizacja państwowa, nieracjonalnem byłoby uwalnianie kogokolwiek od udziału w ponoszonych na rzecz państwa ciężarach. W przeciwieństwie do czasów dawnych, gdy istniały od zasady powszechności rozliczne wyjątki, dotyczące nietylko poszczególnych

jednostek, lecz całych klas społeczeństwa, obecnie system podatkowy układa się w ten sposób, żeby od płacenia podatków nie mógł uchylić się nikt.

Sprawiedliwość w opodatkowaniu — polega na stosowaniu wysokości podatków do siły podatkowej, czyli możności płacenia podatnika. W związku z tą zasadą pozostaje stosowany powszechnie system progresyjny, polegający na tem, że im większy jest dochód czy majątek podatnika, tem większa jest stopa procentowa, według której podatek się od niego pobiera.

Podatki nie powinny naruszać kapitału nagromadzonego przez społeczeństwo, gdyż prowadziłoby to do zubożenia państwa. Źródłem podatków powinien być tylko dochód społeczny i to w tej części, która według racjonalnej polityki skarbowej i sprawiedliwości społecznej może być społeczeństwu odjęta dla celów zbiorowych.

System podatkowy powinien być zorganizowany gospodarnie, by zapewnić państwu możliwie największe dochody zapomocą możliwie najmniejszych ofiar ze strony społeczeństwa. Podatki powinny być oznaczone w sposób jasny i zrozumiały, winny być pobierane sposobem i w terminach najdogodniejszych dla podatników, wymierzanie ich i zarząd powinny być możliwie najtańsze.

Na pierwszy plan zpośród podatków, płaconych przez podatników bezpośrednio wybija się *podatek dochodowy*, który obciąża osoby mające jakiś czysty dochód w pewnej oznaczonej wysokości.

PAŃSTWOWY PODATEK DOCHODOWY W POLSCE.

Państwowy podatek dochodowy *opłacają:*

1. Osoby mające na obszarze Państwa Polskiego miejsce zamieszkania lub przebywające na tym obszarze dłużej niż rok — od całego dochodu.

2. Bez względu na miejsce zamieszkania i pobytu, osoby, które na terenie Państwa Polskiego:

a) posiadają nieruchomości, wierzytelności zahipotekowane na nieruchomościach, majątki, przywiązane do tego terenu jakiemiś przepisami prawnemi;

b) wykonują przedsiębiorstwa handlowe i przemysłowe, albo są spólnikami takich przedsiębiorstw (akcyj i t. p. papierów wartościowych nie uważa się za udział w przedsiębiorstwie);

c) pobierają dochody w postaci tantjem;

d) pobierają płacę lub emeryturę wypłacaną bądź przez służbodawców prywatnych, bądź z funduszów państwowych, samorządowych, lub innych tego rodzaju źródeł publicznych;

— tylko od dochodu z tych źródeł.

3. Osoby niemające miejsca zamieszkania na obszarze Państwa Polskiego, lecz przebywające na tym obszarze chociażby krócej niż rok dla zarobku albo wykonywania czynności handlowych lub przemysłowych — od dochodu osiągniętego w tym czasie na terenie Państwa Polskiego.

4. Spadki wakujące.

5. Osoby prawne (stowarzyszenia i zakłady uznane za odrębne jednostki prawne):

a) których zarząd znajduje się na terenie Państwa Polskiego — od całego dochodu;

b) inne — od dochodu, osiągniętego na terenie Państwa Polskiego z posiadanego na nim majątku i wykonywanych przedsiębiorstw handlowych i przemysłowych.

Opodatkowaniu podlegają dochody:

1. z nieruchomości gruntowej własnej, posiadanej, użytkowanej lub dzierżawionej;

2. z budynków;

3. z przedsiębiorstw handlowych i przemysłowych;

4. z zajęć zawodowych i wszelkich innych zatrudnień o celach zarobkowych;

5. z tantjem;

6. z kapitałów pieniężnych i praw majątkowych;

7. z uposażeń służbowych, emerytur i wynagrodzeń za najemną pracę;

8. z wszelkiego rodzaju innych źródeł dochodu.

Dochód osób fizycznych z nieruchomości i stale prowadzonych przedsiębiorstw znajdujących się poza obrębem Państwa Polskiego, tudzież dochód z tantjem, oraz płac służbowych i emerytur wypłacanych z funduszów publicznych innego państwa, wyłączony jest od opodatkowania, o ile podlega w tem obcem państwie podatkowi tego samego rodzaju i o ile to obce państwo stosuje wzajemność co do takich samych dochodów ze źródeł polskich.

Od podatku dochodowego *wolni* są:

1. Uwierzytelnieni przy Rządzie Rzeczypospolitej zastępcy obcych państw oraz przydani im urzędnicy i służba, o ile są cudzoziemcami (z wyjątkiem podatku od dochodu ze źródeł wskazanych pod I. 2).

2) Inne osoby podlegające zwolnieniu na podstawie zasad prawa międzynarodowego lub układów międzypaństwowych (z tym samym wyjątkiem).

3. Weterani powstań z 1831 1848 i 1863 roku, co do pensyj pobieranych na mocy obowiązujących ustaw.

4. Osoby pobierające ze Skarbu Państwa pensje i dodatki przywiązane do odznaczeń za wa-

leczność. za rany i t. p. — co do tych pensyj i dodatków.

5. Szeregowi Wojsk Polskich co do ich żołdu w służbie czynnej i wszystkich do niego dodatków.

6. Oficerowie, duchowni i urzędnicy wojskowi w czasie wojny, należący do oddziałów postawionych na stopie bojowej, co do uposażenia wypłacanego z etatu wojennego.

7. Państwo i związki samorządowe.

8. Osoby prawne, których dochody są przeznaczone w całości na cele ogólnej użyteczności, naukowe, oświatowe, kulturalne, wyznaniowe i dobroczynne.

Za *dochód* uważa się sumę wszystkich przychodów ze źródeł omówionych wyżej, po strąceniu kosztów osiągnięcia, zachowania i zabezpieczenia tych przychodów, łącznie z kosztami amortyzacji i martwego inwentarza i strat w przedmiotach służących do osiągnięcia dochodu. Do kosztów osiągnięcia przychodów zalicza się koszty wyżywienia członków rodziny podatnika, stale pracujących w jego gospodarstwie rolnem lub leśnem, albo w jego przedsiębiorstwie handlowem lub przemysłowem.

Nie uważa się za dochód podlegający opodatkowaniu:

1. nadzwyczajnych przychodów, jak spadki, legaty, darowizny, posagi, kapitałów wypłaconych z tytułu ubezpieczenia na życie, o ile te przychody nie stanowią wpływów perjodycznych.

2. Wpływom z całkowitego lub częściowego spieniężenia majątku.

3. Zysków wynikających ze sprzedaży przedmiotów majątkowych, o ile sprzedaż nie nastąpiła w wykonywaniu przedsiębiorstwa zarobkowego lub interesu obliczonego na spekulację.

4. Wygranych loteryjnych i t. p.

5. Wpłat z tytułu umarzania wierzytelności.

6. Takich wogóle przychodów, które stanowią zwiększenie lub zwrot majątku, lecz nie stanowią dochodu.

Z przychodów osiągniętych z poszczególnyc źródeł *nie mogą być potrącone:*

1. Wydatki na powiększenie lub udoskonalenie źródła dochodu.

2. Wydatki na umorzenie długów, włożonych kapitałów i na pokrycie strat z lat ubiegłych.

3. Wydatki na prowadzenie gospodarstwa domowego.

4. Procenty od własnego kapitału włożonego w gospodarstwo lub przedsiębiorstwo.

5. Wydatki na osiągnięcie dochodu ze źródeł położonych zagranicą, a nie podlegających opodatkowaniu.

6. Inne wydatki i straty nie związane z osiągnięciem dochodu.

Od ogólnego dochodu należy *odliczyć:* odsetki od długów i wartość pieniężną rent, oraz trwałych ciężarów opartych na tytułach prawnych, o ile ciążą na źródłach dochodu podlegających podatkowi i pozostają w związku gospodarczym z temi źródłami: obowiązujące podatnika na mocy prawa lub umowy opłaty za siebie i członków jego rodziny do kas chorych, kas emerytalnych, zapomogowych i t. p. o ile te opłaty nie przekraczają rocznie 300 zł. od każdej ubezpieczonej osoby; premje od ubezpieczeń na wypadek śmierci lub na dożycie, o ile nie przekraczają 300 zł. rocznie za samego podatnika lub 600 zł. rocznie za podatnika i członków rodziny będących u niego na utrzymaniu, bezpośrednio podatki państwowe i samorządowe, oraz świadczenia ustawowe i przymusowe z wyjątkiem państwowego podatku dochodowego i jeszcze pewnemi wyjątkami.

Jeżeli głowie rodziny przysługuje prawo rozporządzania dochodami ze źródeł należących do członków rodziny, lub prawo użytkowania tych dochodów, wówczas *dochody takich członków rodziny dolicza się do dochodów głowy rodziny.* W wypadku tym członkowie rodziny podlegają oddzielnemu opodatkowaniu tylko wtedy, gdy dochód ich został osiągnięty z uposażeń służbowych, emerytur, wynagrodzenia za najemną pracę, zajęć zawodowych i innych zatrudnień w celach zarobkowych.

Dochody z udziałów we *wspólnej* własności, whpólnem posiadaniu lub użytkowaniu podlegają opodatkowania osobno w stosunku do każdego udziałowca według wysokości jego udziału. Jeżeli wysokości udziałów poszczególnych uczestników nie można określić, przyjmuje się że mają oni udziały równe.

Podstawę opodatkowania stanowią dochody osiągnięte w ostatnim roku kalendarzowym (względnie operacyjnym lub gospodarczym), poprzedzającym rok podatkowy.

Wartość pieniężną dochodów w naturze oblicza się na podstawie przeciętnych cen z roku ubiegłego w miejscowości, w której mieści się źródło dochodu.

Powyżej zapoznałem czytelniczki z kategorjami osób podlegających podatkowi dochodowemu, z osobami, które od opłacania go są zwolnione, z rodzajami dochodów, od których się podatek uiszcza i z pojęciem tych dochodów w zrozumieniu ustawy o podatku dochodowym, z odliczeniami, które wolno od tych dochodów potrącać, wreszcie z podstawą wymiaru podatku dochodowego.

W następnym wykładzie przejdę do omówienia wysokości podatku, oraz postępowania wymiarowego.

KUCHNIA CODZIENNA

PANI ELŻBIETA

Leguminy zimne.

Leguminy zimne, często jadane latem, zimą zaś przeważnie używane, jako zakończenie dłuższych, wykwintniejszych obiadów, czy kolacyj, dzielą się na kilka grup, niejednakowych co do trudności wykonania i kosztowności, wszystkie są jednak bardzo smaczne, i — ponieważ większość ich składa się z owoców, cukru i śmietanki — nadzwyczaj zdrowe.

Do legumin codziennego użytku należą przedewszystkiem wszelkie kompoty. Kompoty gotowane i surowe, te ostatnie specjalnie przez współczesną dietetykę polecane dla wielkiej zawartości witamin-życianów. Na kompoty niegotowane (surówki) do niedawna używano tylko pomarańcz i drobnych letnich owoców jagodowych, w rodzaju poziomek lub malin. Obecnie takie kompoty-sałatki, robimy nieomal z każdego owocu, bądź to krająć go na drobne cząstki, jak: jabłka, gruszki, morele, brzoskwinie, śliwki — dla dokładniejszego wyciągnięcia z nich cennych zawartości, bądź tylko drylując, jak: wiśnie, czereśnie, renklody — czy też ucierając na grubej tarce jarzynowej, dla zmiękczenia twardych gatunków owocu.

W ten, czy inny sposób przyrządzone owoce przesypujemy obficie cukrem i pozostawiamy na kilka godzin w spokoju, aby sok z siebie puściły. Dobrze jest parę razy owoc z cukrem przemięszać łyżką, żeby się cukier (szczególniej gruby kryształ) rozpuścił. Do owoców pestkowych, drylowanych, dobrze jest dodać dla aromatu parę lub kilka roztłuczonych i oczyszczonych pestek tego owocu. Ponieważ witaminy znajdują się bezpośrednio pod cienką skórką owocu, jabłek ani śliwek nie obieramy, natomiast gruszki i brzoskwinie, ze względu na ich niestrawną skórkę, należy obierać przed użyciem.

Wyborne są kompoty surowe (sałatki), mięszane z różnych gatunków suszonych owoców, przyczem dodanie pomarańcz z trochę otartej lub skrajanej skórki, melona, lub ananasa ogromnie podnosi smak takiej sałatki.

Robiąc kompot gotowany, zwykle zagotowujemy naprzód syrop. Ilość syropu i jego słodycz są zupełnie zależne od indywidualnego gustu każdej gospodyni. Na kilo owocu można brać od 15 do 60 deka cukru i robić dwie szklanki lub sześć szklanek syropu.

Na wrzący syrop wkładamy owoce i po zagotowaniu natychmiast odstawiamy na brzeg blachy, aby owoc wolniutko się gotował i nie rozpadł; w szczególności należy to stosować do rabarbarum, kwaskowych jabłek, wszelkich śliwek, moreli i brzoskwiń, które się niesłychanie łatwo rozgotowują. Gruszki, przeciwnie, wymagają bardzo długiego gotowania. Owoce na kompoty gotowane zwykle obiera się ze skórki — witaminy, w tych skórkach zawarte, i tak przy gotowaniu giną, a skórki oddzielają się od owocu i pływają, jak nieapetyczne szmatki. Przy gotowaniu kompotu możemy włożyć kawałek cynamonu, kilka goździków, wanilji, lub skórki cytrynowej dla zapachu.

Drugą najpospolitszą grupą legumin zimnych stanowią kisielki. Są one nadzwyczaj łatwe do wykonania, niezastąpione, jako pożywienie dla dzieci i dla osób starszych o słabem trawieniu. Kisielek da się zrobić z każdego niemal owocu surowego lub konserwowanego i z syropu owocowego. Zimą używamy na kisielki: żórawin, jabłek i cytryn. Pozatem mamy kisielki na podstawie mleka, zaprawionego rozmaitemi dodatkami, jak: kawa, czekolada, lub aromatami, jak: wanilja, gorzkie migdały, olejek cytrynowy, cukier palony i t. p.

Wszystkie kiiselki przyrządza się w jeden i ten sam sposób. Naprzód przygotowujemy płyn, czy smak. Nie należy zapominać, że, czy to owocowa limonjada, czy płyn mleczny, powinny być bardzo słodkie (płyny owocowe i wyraźnie kwaskowe), gdyż po zaprawieniu kartoflaną mąką część słodyczy (i kwasu) ginie.

Na pięć szklanek płynu bierzemy niepełną szklankę mąki kartoflanej, rozbijamy ją z pół szklanką płynu, wlewamy do wrzącego smaku, wybijamy mocno łyżką, aż całość zgęstnieje i (w kisielkach owocowych) stanie się przezroczysta. Gorący kisielek wlewamy do formy, opłókanej zimną wodą i wysypanej cukrem.

To są kisiele z formy, podawane na deser; kisielki płynne, dla dzieci i chorych, robimy zupełnie w taki sam sposób, jednak biorąc tylko połowę tej proporcji mąki kartoflanej, i podajemy w tem samem naczyniu (salaterka, głęboki talerz, filiżanka), w którem je zastudziliśmy.

Mleczka, o których przyrządzaniu mówiłam przy leguminach gorących, mogą też być podawane na zimno, co szczególniej latem jest o wiele przyjemniejsze. Gotowe mleczka wynosi się wraz z filiżankami lub formą na lód — ewentualnie do zimnej piwnicy, i podaje do stołu po doskonałem zastudzeniu. Często takie mleczko dekorujemy konfiturami, lub polewamy syropem owocowym.

Kremy śmietankowe, surowe i zaciągane, należą — w miastach, gdzie dobra śmietanka jest rzeczą kosztowną — do dań wykwintniejszych, będę więc o nich mówiła przy wykładach o kuchni wykwintnej; natomiast wobec nadchodzącego lata, powiem o przyrządzaniu lodów, które najniesłuszniej uważane są za dania nadzwyczaj kosztowne i do wykonania trudne.

Oczywiście, dawniej, kiedy puszkę z lodami należało godzinami całemi kręcić ręcznie, co kilka minut otwierając ją i oskrobując łopatką ze ścianek stygnącą masę, potrzeba było do tej roboty specjalnie silnego i wytrzymałego mężczyzny. Obecnie, kiedy mamy maszynki amerykańskie, cała praca polega na przyrządzeniu płynu czy masy na lody; ukręcenie jest zabawką, którą wykonać może nietylko dorosła osoba, lecz byle podrostek, czy silniejsze, większe dziecko. Oczywiście, wszelkie lody z kremowej śmietanki, bomby mieszane, parfait i plombjery, nie są do codziennego użytku; lecz zwykłe lody waniljowe na mleku i jajach, lub owocowe, nie wiele są kosztowniejsze od przeciętnej, gorącej leguminy.

Aby lody dobrze się ścięły, należy nie żałować cukru na wewnątrz, a soli nazewnątrz, czyli trzeba masę lodową robić bardzo słodką, a lód wkoło puszki gęsto posypywać grubą solą.

Na oszczędne lody bierzemy na litr dobrego mleka, pół kilo cukru i sześć jaj. Mleko zagotować, cukier utrzeć do białości z żółtkami, rozprowadzić częścią mleka, wlać do reszty i zagrzewać, mięszając, aż się mleko ładnie zaciągnie. Na lody waniljowe wkładamy przy gotowaniu mleka dwucalowy kawałek wanilji, na migdałowe lub cytrynowe dodajemy zapach do masy już gotowy. Według najnowszego sposobu używa się na lody nie żółtek, lecz całych jaj, zawsze doskonale ucierając je z cukrem. Podgrzewając masę, trzeba zawsze uważać, aby się nie zagotowała, gdyż jajka mogłyby się zwarzyć

Na lody czekoladowe lub kawowe dodajemy szklankę ugotowanej, mocnej, aromatycznej kawy, lub dobrej czekolady, biorąc o szklankę mniej mleka.

Po dokładnem ostudzeniu przelewamy płyn do puszki, zamykamy ją szczelnie. Kubełek napełniamy porąbanym lodem, przesypując go warstwami grubą solą. Kręcimy korbą w jedną stronę. Skoro lód osiądzie, dodajemy świeżego, zawsze nie żałując soli. Gdy się korba z trudnością obracać zaczyna, co jest dowodem, że lody zgęstniały, otwieramy puszkę, zachowując wszelkie ostrożności, aby sól nie trafiła do środka. Wyjmujemy wewnętrzny aparat, mięszający, uciskamy łyżką lody, aby w nich nie pozostało otworów. Zamykamy znów jaknajdokładniej, otwór po wyjętej łopatce zatykamy korkiem i kręcimy dalej jeszcze z dziesięć minut. Poczem opakowujemy jeszcze dobrze lodem z solą i pozostawiamy na parę godzin w spokoju.

Lody nakładamy łyżką, maczaną w gorącej wodzie, na talerzyki lub do szklanek, czy płaskich kieliszków. Jeśli chcemy je podać w całości, należy puszkę wyjąć z kubełka, obetrzeć dobrze z soli i wilgoci. Przygotować okrągły półmisek, przykryty serwetą. Teraz powtórnie obcieramy formę ścierką, umaczaną w gorącej wodzie, przykrywamy formę półmiskiem i wywracamy. Do podawania w całości lody powinny być bardzo mocno zamrożone.

Zupełnie tak samo postępujemy z lodami owocowemi, na które płyn przygotowujemy w sposób następujący: sześćdziesiąt deka cukru zagotowujemy z pół litrem wody, dodajemy pół litra przetartych na surowo owoców, dobrze mięszamy; jeśli płyn mało kwaśny, dodajemy soku cytrynowego, lub rozpuszczonego kwasku. Płyn też należy doskonale wystudzić przed przelaniem do puszki. Gdy lody są już nawpół ścięte, wlewamy do nich dwa lub trzy surowe białka i dalej zamrażamy razem. Te białka dodają lodom owocowym dużo smaku, nie należy więc o nich zapominać.

Prędkie — do przyrządzenia tylko, gdyż stygnąć muszą przeważnie długo — są wszelkie leguminy na podstawie żelatyny, a zatem galarety, musy i blanc-manger.

Wszystkie galarety są zasadniczo robione z owoców, z cytryn, pomarańcz, malin i t. p.; jednak często, dla aromatu i smaku, dodajemy do nich wina, araku, rumu, a nawet różnych likierów.

Na galarety bierzemy zimą dwa, latem trzy deka żelatyny na cztery szklanki płynu: obliczanie żelatyny na listki jest mniej pewne, gdyż bywają one rozmaitej grubości.

Mniej ścisłe galarety są smaczniejsze, nie dają jednak wyrzucić z formy, musimy więc podawać je w kryształowych salaterkach. Nie należy lać gorącej galarety do takich salaterek, gdyż łatwo pękają; przelewamy tedy letnią lub zimną, lecz jeszcze nieściętą.

Zwykle galarety są odrazu po ugotowaniu klarowne; w razie, gdyby były mętne, należy surowe białko rozbić w paru łyżkach wody, zmięszać z przestudzoną galaretą, zagotować razem i przecedzić przez gęste płótno. Płyn na galaretę powinien być bardzo słodki, lecz o wyraźnym kwaskowym smaku, gdyż i kwas i słodycz przy zastyganiu galarety znacznie się zmniejszają.

Żelatynę przed użyciem należy namoczyć w zimnej wodzie i dopiero w zupełnie gotowym smaku ją rozpuścić, nie gotując już więcej. Galareta, którą chcemy wyrzucić z formy na półmisek, powinna stać w formie nie mniej, niż sześć godzin.

Blanc-manger nazywamy odmiany galarety, robione bądź na migdałowem, bądź też na zwykłem, krowiem mleku. Oczywiście, są one nieprze-

zroczyste. Żelatyny i cukru używa się na nie tyleż, co na galarety zwykłe.

Mus można przyrządzić zasadniczo z każdego rodzaju galarety owocowej, biorąc na smak nieco więcej żelatyny, dodając do letniego parę surowych białek i ubijając płyn trzepaczką na lodzie, aż masa zbieleje i zgęstnieje, poczem się go natychmiast przelewa do formy, wylanej wodą i wysypanej cukrem Rozmaite rodzaje galaretek cieniowanych, mozaikowych, z owocami i t. p. należą, jeżeli nie do kosztowniejszych, to do wymagających znacznie więcej czasu i pracy; zaliczymy je więc do dań wykwintniejszych i w odpowiedniem miejscu szerzej omówimy.

Grupy legumin słodkich, wyżej wymienione, nie wyczerpują jednak szeregu legumin tanich i łatwych, nadających się do codziennych jadłospisów. Mamy w naszej kuchni taki sos waniljowy, przyrządzany na mleku i zaciągany żółtkami, utartemi do białości z cukrem, lub (zimą, kiedy o jaja świeże trudno, albo są bardzo drogie) gotowym proszkiem na sos — koniecznie tylko krajowego wyrobu. Zwykłe jabłka pieczone, wszelkie owoce, ugotowane, jak na kompot, i polane takim zimnym sosem, lub z nim razem zastudzone, dają wyborną leguminę. I nietylko owoce: ryż na zimno, sago na zimno — ugotowane bądź na sypko, bądź też na gęsto, zastudzone w formie, z dodatkiem takiego sosu — dają łatwą i niekosztowną leguminę.

Nawet zwykła kaszka krakowska, doskonale zastudzona i przetarta na półmisek i podlana takim sosem, jest wyborna. Też same ryż, sago i kaszka na zimno, ubrane konfiturami, lub podlane syropem owocowym, stanowią dania nietylko smaczne, lecz i bardzo pożywne, co, szczególniej latem, kiedy jadamy mniej mięsa i ryb, a więcej jarzyn i sałat, jest niezmiernie cenne.

Bardzo dobre i też bardzo pożywne leguminki są tak zwane „nic po niem". Używa się na nie jaj, mleka, cukru i jakiegokolwiek zapachu, czy przyprawy. Białka, ubite na sztywną pianę, spuszczamy łyżką, w kształcie klusek, na wrzące mleko. Gdy się pianka ugotuje, wyjmuje się ją durszlakową łyżką na salaterkę. Mleko zaprawiamy żółtkami, utartemi do białości z cukrem, zaciągamy jak na lody, oddając żądany smak lub zapach: czekoladę, kawę, wanilję, olejek migdałowy lub cytrynowy i t. p. — zalewamy tym sosem białka i wynosimy całą leguminę na lód. Im zimniejsza, tem lepiej smakuje.

Chociaż na początku tego wykładu zaliczyłam kremy do potraw kosztownych, — gdyż litr śmietanki kosztuje w Warszawie np., kilka złotych — wspomnę jednak o daniach z bitą śmietaną. Można tu użyć i dobrej, świeżej, śmietany kwaśnej, znacznie tańszej i wydajniejszej od kremowej: kwaterka ubitej śmietany wystarczy do dużej porcji ryżu, sago, jabłek pieczonych, lub świeżych owoców jagodowych. Śmietanę, ubitą na krem, zaprawiamy zwykle cukrem-pudrem, utłuczonym z wanilją, czasem z cynamonem, a nawet z otartą skórką cytrynową.

GRUPA XIV. WYKŁAD 3.

HODOWLA DROBIU

ZOFJA PRAŻMOWSKA

Lęgi. Wychów piskląt.

Przez pierwsze 4 — 5 dni najlepszą ściółką jest gruba warstwa suchego piasku, później grubo cięta sieczka. Trzymanie piskląt na deskach albo na ściółce, którą mogą zjadać jak trociny i t. p. jest bardzo szkodliwe. Późniejsze lęgi można już w drugim tygodniu wypuszczać na dwór, ale tylko w ciepłym i słonecznym czasie. Jednym z najważniejszych warunków dobrego wychowu piskląt jest czystość. Zwłaszcza przy wychowie większych ilości, trzeba przestrzegać higienicznych warunków pomieszczenia, podłoga powinna być dezynfekowana co 5 dni, ściółka zmieniana dostatecznie często, wszystkie karmidełka i poidełka zawsze czyste i napełniane świeżą karmą. Pisklęta bardzo słabe lub zdradzające objawy jakiejkolwiek choroby należy odrazu oddzielać. Dla dobrego rozwoju piskląt potrzebny im jest ruch, nie można więc ich trzymać w zbyt małych przestrzeniach. Ciasna wychowalnia powoduje często specjalnie u kurcząt cannibalizm. Narów ten trudny do usunięcia nieraz jest przyczyną dużych strat. Silniejsze kurczęta dziobią słabsze. Jeśli spostrzeżemy to dość wcześnie można temu zapobiec usuwając zarówno podziobane jak i najbardziej dziobiące. Wszystkie przenieść do większej przestrzeni dać im świeżą ściółkę lub zieleninę, aby się zajęły grzebaniem. O ile to jest możliwe ze względu na temperaturę i pogodę, wypuścić wtedy pisklęta na świeże powietrze. Zarówno kurczęta, jak i pisklęta innych gatunków drobiu po upływie 6 tyg. nie wymagają już ogrzewania w temp. wyższej niż pokojowa, natomiast do 3 miesięcy należy je chronić przed zimnem, trzymać w oddzielnych po-

mieszczeniach i inaczej żywić niż stary drób. Po upływie 3 mies. lepiej również jeszcze nie przyłączać młodzieży do starego drobiu, gdyż wymaga pod każdym względem staranniejszej opieki, można jednak trzymać ją w kurnikach, albo co jest bardzo przy wychowie młodzieży praktyczne, w małych kurniczkach przenośnych. Takie budki niewielkie z pojedyńczych desek, łatwo w gospodarstwie zrobić. W końcu 3 miesiąca należy samce oddzielić od samic.

W prowadzeniu każdej hodowli drobiu, konieczne jest stosowanie się do naukowych zasad hodowli opracowanych na podstawie licznych doświadczeń. Zupełnie niesłusznie uważa się, że tylko wychów piskląt wymaga pewenj umiejętności, a trzymanie kur wyrośniętych, nie wymaga żadnych starań ani wiedzy. Ten bardzo rozpowszechniony pogląd powoduje zły stan naszych hodowli w porównaniu z zagranicznemi.

Z zasadniczych trzech kierunków hodowli kur rozpatrywanych w pierwszym wykładzie t. j. chowu materjału zarodowego, chowu dla produkcji jaj i chowu dla materjału rzeźnego, w naszych gospodarstwach hodowle zarodowe są zwykle jednocześnie prowadzone dla produkcji jaj, a że żywienie i ogólna pielęgnacja niosek i materjału rozpłodowego jest bardzo zbliżona, będziemy więc ten typ hodowli uważali za jednakowy w przeciwstawieniu od chowu kur dla produkcji mięsa.

Kwestją, wymagającą bacznego dozoru hodowcy jest dobór rozpłodników. Te wszystkie cechy od których zależy wartość i dochodowość naszych kur, a więc: wysoka nieśność, znoszenie dużych jaj, nieśność zimowa, płodność samców, zdolność rozrastania się ewent. tuczenia i t. d. to są wszystko cechy podlegające prawom dziedziczności, gdyż dziedziczy się zdolność organizmu do rozwinięcia danych cech. Naturalnie warunki hodowlane mogą wpływać na ich rozwój lub zanik. Należy dążyć do wyrównania hodowanego materjału drogą selekcji t. j. usuwania wszystkich sztuk chorych, zbyt starych, wadliwych lub nie wykazujących pożądanych zalet, a wybierając do rozpłodu kury i koguty największej wartości. Do przeprowadzenia tej selekcji konieczna jest znajomość, a za tem stała obserwacja chowanego drobiu. Selekcjonujemy drób zwykle późną jesienią gdy tegoroczna młodzież jest już zupełnie wyrośnięta i możemy osądzić z ich wyglądu przypuszczalną wartość użytkową. Na zimę, gdy żywienie jest najkosztowniejsze nie powinno się zostawiać w hodowli sztuk niepożądanych.

Tym samym prawidłom selekcji podlega drób rasowy i nierasowy, tylko w pierwszym wypadku trzeba jako wadliwe sztuki usuwać te, które są nieodpowiednio zbudowane lub opierzone w porównaniu z wzorem ustalonym dla danej rasy. Ustalając liczbę kur jaką chcemy chować, należy zostawić odpowiednią liczbę kogutów. Dla kur lekkich 1 kogut na 20 — 25 kur, dla kur ras ciężkich albo stale trzymanych w zamkniętych wybiegach 1 kogut na 10 — 15 kur. Zarówno za mała jak zbyt wielka ilość kogutów w hodowli powoduje znoszenie przez kury niezapłodnionych jaj. Największą wartość rozpłodową przedstawiają koguty dwuletnie, silne, dobrze wyrośnięte, ładnie opierzone i z ładnym grzebieniem, głośno piejące i zwołujące kury. Jakie dany kogut daje potomstwo? — można stwierdzić tylko trzymając go przez okres lęgów oddzielnie z kilkoma kurami i oddzielnie, lub specjalnie znacząc wylęgnięte jaja. Kogut, który pochodzi z jaja b. dobrej nioski przekazuje cechę dobrej nieśności swemu potomstwu. Przy zmianie koguta trzeba pamiętać, że w ciągu najmniej 18 dni jaja kur mogą być zapłodnione przez poprzedniego.

Użytkowość kur jest dłuższa niż kogutów. Kura w ciągu swego życia może znieść 800 — 1000 jaj. Liczba ta jest z góry oznaczona przez ilość komórek jajowych znajdujących się w jajniku. Przez intensywną hodowlę możemy spowodować zniesienie jaknajwiększej ilości tych jaj w ciągu krótkiego okresu i zarazem nieśność całoroczną. W przeciwnym razie kura tak jak ongiś w stanie dzikim może żyć kilkanaście lat, znosząc tylko małą liczbę jaj w okresach nieśności. Przy obecnym stanie hodowli trzymamy kury zwykle 3, najwyżej 4 lata, żądając przeciętnej nieśności nie niższej 150 jaj rocznie.

Najlepsze nioski otrzymujemy z lęgów marcowych i początków kwietnia. Przy dobrym wychowie i żywieniu powinny się zacząć nieść w październiku i listopadzie tego samego roku, więc 7, 8 miesiącu życia. Kur które do stycznia nieść się nie rozpoczęły nie warto w hodowli zostawiać.

Należy pamiętać, że kury z bardzo wczesnych lęgów, zaczynają nieść się latem, a później rozpoczyna się ich okres pierzenia i przerywają nieśność do połowy zimy, co jest zwykle bardzo niepożądane.

Od dnia zniesienia pierwszego jaja, kokoszki powinny być trzymane w kurniku przeznaczonym dla niosek gdzie znajdują się gniazda, oraz powinny podlegać kontroli nieśności.

Dokładna kontrola nieśności prowadzona w hodowli jest zarazem podstawą wszelkich selekcji, kalkulacji jak i sprawdzianem dobrego stanu samej hodowli.

Kontrolę nieśności można prowadzić przez palpację, zamykając od rana kury z jajami, jest to jednak i duża strata czasu dla personelu i ujemnie wpływa na nieśność kur.

Postępowe hodowle prowadzą kontrolę nieśności przy pomocy gniazd zatrzaskowych. Bardzo jest łatwo przyzwyczaić kury do znoszenia jaj wyłącznie w tych gniazdach, a wtedy już można do-

kladnie kontrolować nieśność i stwierdzać pochodzenie poszczególnych jaj.

Żywienie drobiu w małych gospodarstwach i gdzie drób jest chowany w małej ilości sprowadza się jedynie do dokarmiania w porze zimowej. Zwykle w tych warunkach kury same cały rok żywią się na polach, podwórzu i t. d. W większych jednak hodowlach i intensywniej prowadzonych gospodarstwach, choćby drób był tylko ubocznym działem gospodarki, zagadnienie racjonalnego żywienia, jest najważniejsze dla opłacalności i jakości samej hodowliŻywienie wszystkich zwierząt opiera się na tych samych zasadach.

Dla drobiu tak, jak dla rozwoju każdego organizmu wyższego, musimy dostarczać w karmie białka, węglowodanów, tłuszczy, soli mineralnych i witamin w odpowiednich ilościach. Jednocześnie musimy tak normować paszę, aby ich nie dawać w ilościach przewyższających zapotrzebowania ptaków, gdyż jest to rozrzutność powodująca deficyt w hodowli.

W zadawanej paszy rozróżniamy część bytową, przeznaczoną ściśle na potrzeby organizmu i część paszy produkcyjną na produkcję jaj lub mięsa.

Na podstawie dotychczasowych doświadczeń normujemy te ilości potrzebnej karmy licząc jako karmę bytową na 100 gr. żywej wagi: białka 3,2 — 3,5 gr. tłuszczu 1.25 — 1,50 gr, węglowodanów 14 — 15 gr.

Na przeciętną kurę 2000 gr ważącą dajemy więc na paszę bytową 6,4 — 7,0 gr białka, 2,5 — 3.0 tłuszczu, 28 — 30 gr węglowodanów, a jako paszę produkcyjną na zniesienie jednego jajka liczymy 10 — 15 gr białka.

Stosując się do powyższych liczb jako dzienną normę dla nioski ważącej 2000 gr i niosącej się intensywnie, dajemy 17 gr białka, tłuszczu 3 gr, węglowodanów 55 gr. Poza tem musimy dostarczać soli mineralnych, które w praktyce zadaje się w ilości dowolnej; zadawać takie pasze i w takim stanie, aby nie były pozbawione witamin oraz pasze białkowe takie, aby połowa ich zawierała białko pochodzenia zwierzęcego.

W gospodarstwie najwygodniej normować karmę dla niosek według wzorów opracowanych na konkursach nieśności lub stacjach doświadczalnych.

Według prof. Malarskiego odpowiednią dawką na sztukę dziennie jest:

60 gr ziarna,
30 gr otrąb,
50 gr ziemniaków,
50 gr buraków,
50 gr mleka,
50 gr zieleniny,
10 gr kości mielonej,
5 gr skorup jaj.

Zimą zamiast zieleniny dawano 10% ilości siana z koniczyny.

Na jednym z konkursów nieśności w Poznaniu, kury otrzymywała dziennie, każda:

30 gr jęczmienia (część kiełkowanego),
15 gr owsa
5 gr pszenicy,
5 gr prosa,
8 gr mięsa chudego,
4 gr mąki kostn.,
10 gr ospy pszennej,
65 gr ziemniaków.

Poza tem buraki pastewne i mączkę mineralną w dowolnej ilości.

Według dr. Szumana odpowiednią mieszanką w dawkowanem żywieniu są następujące karmy:

40 gr ziemniaków,
10 gr śruty owsianej,
10 gr otrąb pszennych,
5 gr mączki rybiej,
5 gr mączki mięsnej,
20 gr owsa,
20 gr jęczmienia.

Naturalnie wybór pasz należy w pierwszym rzędzie uzależnić od warunków miejscowych i kalkulowania się poszczególnych pasz w danem gospodarstwie.

Dotychczas opisywany sposób karmienia kur określoną ilością pasz 2 lub 3 razy dziennie obecnie coraz częściej hodowcy zmieniają na system żywienia z automatów, gdyż to umożliwia większą oszczędność karmy, czasu i gwarantuje dostateczne odżywianie drobiu. Żywiąc kury tym systemem zadajemy oddzielnie takie pasze jak zielenina, mleko, odpadki z mięsa i t. d., a w automatycznie napełniających się karmidełkach zadajemy suche miałkie mieszanki ziarn, otrąb, mączek mięsnych, kostnych, rybich, soli mineralnych i t. p.

Pewną ilość ziarna powinniśmy jednak zawsze zadawać w całości.

Jako wzór tego sposobu żywienia może służyć mieszanka:

25% otrąb pszennych,
10% śruty pszennej,
20% śruty owsianej,
10% śruty kukurydzowej,
10% śruty jęczmiennej,
5% mączki mięsnej,
18% mączki rybiej,
10% węgla drzewnego i soli mineralnych;

oprócz tego jako dodatek sypany wieczór 20 gr pośladu pszenicy, 15 gr owsa i 20 gr jęczmienia, oraz zieleninę lub buraki w ilości dowolnej.

Zarówno w żywieniu jednym jak drugim sposobem, należy pamiętać, aby nie dawać karmy zepsutej lub nieświeżej, specjalnie przy paszach kupnych należy na to zwracać uwagę. Zboża stęchłe,

nie nadają się do spasania kurami. Karmiąc zbożem ziarnem lub śrutami, trzeba starać się dawać możliwie różne gatunki zbóż, przyczem pszenica specjalnie dobrze wpływa na nieśność, owies na wzrost młodzieży, tylko żyto jest szkodliwe zarówno dla drobiu dorosłego jak i młodych kurcząt.

Grochy i fasole są karmą zupełnie dla kur nieodpowiednią.

Nasiona roślin oleistych zwykle z powodu wysokiej ceny mogą być tylko dodatkiem w karmieniu, wpływają bardzo korzystnie na nieśność zwłaszcza zimową. Tę samą wartość mają makuchy z wyjątkiem rzepakowego, który jest nieodpowiedni.

Pasze zielone wszelkiego rodzaju należy zadawać świeże i możliwie nie siekane, ani zaparzane. Np. odpadki ogrodowizny, całe główki sałaty, kapusty, buraki zarówno ogrodowe jak pastewne i t. d., drób chętnie dziobie i zjada zadawane w całości. Ziemniaki zadajemy gotowane lub parowane.

Dużą rolę w żywieniu kur specjalnie karmionych tylko w kurnikach odgrywa woda, która powinna być dostarczana stale w nieograniczonej ilości, świeża i czysta.

GRUPA XI. WYKŁAD 6.

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

WANDA DOBRZAŃSKA.

Cocktaile. Limonjady. Kwas. Kawa i czekolada z lodu.

Cocktaile, coraz częściej u nas dzisiaj spotykane, są mieszaninami przygotowanemi na podstawie napoi alkoholowych (wina, likiery, Vermouth, rum, koniak i t. p.) i soków owocowych. Niejednokrotnie w skład cocktailu wchodzą i wody gazowane, jak: selcerska lub sodowa, a wykończeniem „arcydzieła“ bywa też czasem plasterek pomarańczy, lub dojrzały soczysty owoc, jak: wiśnia, truskawka, poziomka ogrodowa, kawałek moreli, brzoskwini, lub ananasa. O stworzeniu jakichś nienaruszalnych prawideł, które obowiązywałyby przy przyrządzaniu cocktaili nie może być mowy. Jest to dziedzina nacechowana fantazją o jak najszerszej rozpiętości, dziedzina nie skrępowana szablonem, pozostawiająca wolne pole do wykazania mniejszej, lub większej indywidualności. Najdziwaczniejsze mieszaniny dają czasem idealne wyniki, nie można ich jednak zestawiać w ostatniej chwili i podawać bez uprzedniego wyprobowania, a na to żeby ocenić jakość napoju trzeba mieć pewne w tym kierunku doświadczenie. Kto zatem stawia pierwsze kroki na cocktailowej ścieżynie lepiej zrobi stosując się do przepisów już zaaprobowanych przez gremium wtajemniczonych, niż dając swej niewyszkolonej fantazji pole wolnego działania.

Kobiety Zachodu, gorące wyznawczynie mody cocktailowej, poświęcają długie godziny tworzeniu nowych zestawień i jak twierdzi dowcipny francuski feljetonista nie częstują już przed obiadem kieliszkiem wyborowego Porto, lub kroplą Xeresu, a proponują gościom „swój“ cocktail — wystudjowaną mieszaninę, która kosztowała je szereg długich doświadczeń, niezliczone godziny bólu głowy i — bądźmy niedyskretni — nawet oparzeń wewnętrznych, gdyż wynalazcy z tej dziedziny kierują się wygórowaną lojalnością, probując efektów twórczych na samych sobie. Taka zapamiętała entuzjastka jest podobno w stanie pochłonąć pokaźną ilość marynowanych oliwek lub migdałów palonych w soli, aby ustalić, czy cocktail jej własnego pomysłu ugasi wystarczająco silne pragnienie.

Sądzę, że my, tak mało skłonne do wyolbrzymiania słabostek chwili, jakie narzuca nam moda w każdej dziedzinie życia, zadowolnimy się wykorzystaniem cudzego doświadczenia i jeżeli wypadnie nam podać przyrządzone własnoręcznie cocktaile nie złożymy na ich ołtarzu zdrowego rozsądku, ośmieszając się we własnych i cudzych oczach przesadą.

Przechodząc od spraw ogólno-cocktailowych do samej techniki *przyrządzania i podawania musimy* wyjaskrawić dwa zasadnicze punkty, a mianowicie: 1. Jak się przyrządza cocktaile; 2. Kiedy i jak podawać je należy.

Przyrządzanie cocktaili polega na umiejętnem dobraniu i dozowaniu składników, silnem skłóceniu ich i doprowadzeniu do odpowiedniej temperatury. Jeżeli w doborze, wchodzących w skład mieszaniny, trunków *sztuka przyrządzania* pozostawia dużą swobodę, to jednak kierują nią pewne zasadnicze prawidła związane z *teorją przyrządzania*, a więc:

Cocktail przyrządza się w specjalnem naczyniu (rodzaj szerokiej butelki z zakręcanym szczel-

nie wierzchem), w którą wlewa się poszczególne napoje i *skłóca* zapomocą miarowych ruchów, jakiemi potrząsamy naczyniem znanem pod nazwą „shaker". Dając sok cytrynowy, lub pomarańczowy cedzimy go przez gęste siteczko, aby miąższ nie wpadał do napoju; soki owocowe daje się zawsze na dno naczynia, bo wtedy tylko łatwo połączą się z alkoholem przy skłócaniu.

Wszystkie cocktaile przygotowane na podstawie wód musujących lub wina szampańskiego nie mogą być mieszane w shakerze, a wprost w kieliszkach, po napełnieniu których mieszamy napój szklaną łyżeczką; poza tem trzeba znać jeszcze jeden sekret, a mianowicie: dodawać wino szampańskie, lub wodę musującą zawsze w ostatniej chwili, to znaczy w chwili podawania napoju. Niezbędnym jest też przy prządzaniu cocktailu korek z kroplomierzem do odmierzania wonnych esencyj i specyfików dodawanych w maleńkich ilościach a podnoszących smak napoju. Jeżeli nie posiadamy specjalnego przyrządu do kruszenia lodu zawijamy go w czystą płócienną ściereczkę i rozkruszamy na drobne kawałki silnem uderzeniem młotka drewnianego. Lód używany do chłodzenia napoi z zewnątrz, to znaczy ustawiania shakera z przygotowanemi napojami — musi być silnie osolony dla obniżenia temperatury. Do kieliszków wkłada się lód sztuczny czysto umyty i porąbany na drobne kawałki.

Zależnie od rodzaju napoju zamraża go się w shakerze lub wlewa do kieliszka niezamrożonego, chłodząc kawałkami lodu włożonemi do wewnątrz.

Podaje się cocktaile na 15 — 20 minut przed drugiem śniadaniem, obiadem lub kolacją (zamiast wódek i zakąsek); w godzinach podwieczorkowych, jako napoje odświeżające, wreszcie w dowolnych godzinach wieczorowych np. w czasie zabawy tanecznej, podczas gry w karty przeciągającej się długo w noc.

Zarówno rodzaje cocktaili, pora ich podawania, jak i rodzaj szkła są dowolne, trzeba jednak zarówno *przyrządzając*, jak i *podając* kierować się wyrobionym smakiem i poczuciem estetycznem. Mam tutaj na myśli gatunek szkła w jakiem podajemy cocktaile, musi to być szkło szlachetne. Przed napełnieniem kieliszków wyziębić je sztucznym lodem drobno tłuczonym.

Podawanie przepisów na poszczególne cocktaile jest rzeczą niemożliwą jest ich bowiem ilość niezliczona. Muszę zatem zadowolnić się podaniem paru *wzorów*, które dadzą zasadnicze pojęcie o przyrządzaniu tych fantastycznych mieszanin:

Cocktail „White Lady" — $^2/_3$ kieliszka od wina białego likieru miętowego, $^1/_6$ kieliszka likieru cointreau, $^1/_6$ kieliszka wyborowego koniaku skłócić silnie w shakerze wlać do wysokiego kieliszka na lód bardzo drobno potłuczony.

Vermouth cocktail — $^1/_3$ kieliszka ginu, $^1/_3$ Vermouthu francuskiego, $^1/_3$ Vermouthu włoskiego, sok z pół pomarańczy malinowej skłócić doskonale, podać w szklanym puharku na drobno tłuczonym lodzie na wierzchu położyć plasterek pomarańczy. Pić przez krótką słomkę.

Cocktail „vie en rose" — duży szklany puharek na nóżce wypełnić w $^1/_4$ drobno tłuczonym lodem sztucznym, wlać na lód: sok z pół cytryny, kieliszek od likieru, grenadiny, kieliszek białego kirschu, wymieszać, dopełnić bardzo zimną wodą sodową.

Limonjady. W okresie upałów letnich limonjady są napojem odświeżającym, a równocześnie higjenicznym, albowiem w skład ich nie wchodzi alkohol. W dzisiejszych czasach kiedy nauka o racjonalnem odżywianiu wysuwa na pierwszy plan witaminy, jako najsilniej odżywcze dla organizmu, limonjady przyrządzać powinniśmy (szczególniej w okresie letnim) na sokach tłoczonych ze świeżych owoców — soki smażone zatracają w wielkiej mierze wartość odżywczą z punktu widzenia witamin, które tracą siłę działania pod wpływem wysokiej temperatury. Limonjadę przyrządza się na podstawie zwyczajnej zimnej wody; wody gazowanej; soku owocowego i cukru miałkiego. Cukru najlepiej używać tłuczonego z głowy, mączka t. zw. kryształ, rozpuszcza się z trudnością, a od cukru pudru napój mętnieje.

Prototypem limonjady jest woda z sokiem cytrynowym, lub pomarańczowym ocukrowana do smaku i ochłodzona w lodzie, lub lodem dodanym do napoju. Przyrządzając tego rodzaju limonjadę znaną pod nazwą oranżady wsypuje się cukier miałki do szklanki, zaciska go obficie sokiem świeżej pomarańczy, dodaje dla smaku trochę soku cytrynowego i plasterek pomarańczy ze skórką.

Do najbardziej orzeźwiających należy limonjada przyrządzona na sokach kwaśnych, a więc: cytrynowym, żórawinowym, dereniowym i berberysowym.

Na wsi, gdzie brak sztucznego lodu najlepiej jest przyrządzić limonjadę w dużym dzbanie i wstawić ją na kilka godzin w lód, albo do lodowni. Można też chłodzić, trzymając dłuższy czas w bardzo zimnej piwnicy.

Limonjadę podaje się w dużych szklankach rozszerzonych ku górze, dając do picia słomki. Na wsi przykrawa się je z pszennej słomy tak zwanej prostej, (słoma prosta pochodzi ze zboża młóconego cepami), w mieście kupuje się słomki w higjenicznem opakowaniu z bibułki. Słomki powinno się podawać nie rozpakowane na dowód, że nie były przez nikogo używane, wyglądają najładniej podane w szklanym, lub kryształowym kielichu.

Kwas. Wyśmienity ten napój nie jest u nas popularny, chociaż zasługuje ze wszech miar na jak najszersze rozpowszechnienie, jako napój niedrogi, łatwy do przyrządzenia, higjeniczny, a przytem bardzo smaczny i wykwintny.

Naturalnie musujący kwas ma wielką wartość orzeźwiającą szczególniej w czasie upałów letnich. Ponieważ przyrządzanie kwasu jest nie każdej z Pań znane podam tutaj kilka zasadniczych przepisów wyprobowanych.

Kwas cytrynowy. Pokrajać 6 cytryn ze skórką na plasterki. Odrzucić starannie wszystkie pestki, włożyć cytryny do dużego kamiennego garnka, dodać 40 dkg. rodzynków sułtanek, 2 klg. miodu, lub cukru, zalać 6 litrami wrzącej wody i pozostawić pod szczelnem przykryciem na przeciąg 20 godzin. Po upływie tego czasu dodać jeszcze 20 litrów przegotowanej, wystudzonej wody, zaprawić płyn 5 dkg. drożdży rozpuszczonych w pół szklance letniej wody, dodając łyżkę mąki pszennej. Po 5 — 6 godzinach rodzynki i plasterki cytryny powinny spłynąć na wierzch, wtedy trzeba przecedzić płyn przez płótno, zlać do grubych butelek, mocno zakorkować, odrutować korki, aby ich kwas nie wysadził i ułożyć w piwnicy w pozycji leżącej. Trzymać tak 5 dni, po upływie których napój jest już zdatny do picia. Przed podaniem silnie zamrozić.

Ponieważ kwas przy otwieraniu silnie musuje i wycieka z butelek obfitą trudną do opanowania pianą, przeto nie jest wskazanem otwieranie butelek w pokoju. Najlepiej jest otwierać je w kuchni i napełnić kwasem duży szklany dzban, w którym podamy kwas do stołu.

Kwas na miodzie. Obetrzeć 1 i $^1/_2$ kg. cukru rąbanego o skórkę z dziewięciu cytryn. Przetopić 3 kg. najprzedniejszego miodu pszczelnego, zacisnąć sokiem z 9 cytryn i doskonale wymieszać. Po wystudzeniu dodać 12 litrów przegotowanej wystudzonej wody, wszystko jeszcze raz zmieszać, zlać w beczułkę po winie i wynieść do chłodnej piwnicy.

Po upływie 14 dni zlać napój w butelki: zakorkować, odrutować, ułożyć butelki na chłodnym piasku i trzymać tak jeszcze dwa do trzech tygodni przed użyciem. Przepisy na przyrządzanie kwasów i różnych napoi chłodzących znajdą Panie w Życiu Praktycznem (wyd. Tow. Wydawniczego „Bluszcz“) w broszurce pod tytułem *Zimne napoje.*

Kawa na zimno należy do najsmaczniejszych zimnych napoi podwieczorkowych podawanych w okresie letnim.

Zimną kawę można podawać samą, lub ze śmietanką.

Czarną kawę z lodem — znaną pod nazwą *mazagranu,* przyrządza się, nalewając wystudzoną, silnie osłodzoną kawę czarną (parzyć bez dodatku cykorji) na lód sztuczny, porąbany w dosyć duże kawałki tak, aby ochłodziły napój zanim go rozcieńczą.

Mazagran zaprawia się też koniakiem co nadaje mu charakterystyczny, jednak ściśle amatorski, smak nie przez wszystkich lubiany, dlatego też lepiej jest podawać czystą kawę z lodem oddzielnie, a koniak oddzielnie.

Kawę na mazagran słodzi się cukrem rąbanym, albo kryształem dopóki jest gorąca — w zimnej cukier rozpuszcza się z trudnością. Studzić w doskonale przykrytym imbryku, zatykając dziobek kawałkiem waty, aby aromat się nie ulotnił.

Mazagranem napełnia się wysokie kielichy szklane zwężone ku dołowi, dając przed nalaniem kawy zimnej mniej więcej $^3/_4$ lodu. Kawa powinna być słodka i mocna, trzeba się bowiem liczyć z tem, że topniejący lód rozcieńczy ją w dosyć wysokim stopniu. Mazagran pije się przez słomkę.

Białą kawę z lodu przyrządza się na podstawie mocnej, aromatycznej kawy czarnej i surowej, lub gotowanej śmietanki.

Kawę świeżo zaparzoną, gorącą, osłodzić do smaku, rozebrać śmietanką i wstawić, pod przykryciem, w lód, lub do lodowni na kilka godzin przed podaniem. Rozebranie kawy śmietanką surową, lub gotowaną jest ściśle uzależnione od gustu poszczególnych osób — jeżeli kto nie jest amatorem kożuszka nie powinien używać śmietanki przegotowanej, która nawet po usunięciu kożuszka nie będzie wolną od tłustego osadu pokrywającego powierzchnię napoju.

Prócz mazagranu i białej kawy z lodu można przyrządzać jeszcze kawę mrożoną, trudno zaliczyć ją jednak do *napoi;* aczkolwiek nie tak silnie zamrożona należy do rozległej grupy lodów i w tym też dziale będzie o niej mowa.

Czekolada z lodem to też jeden z wykwintnych, smacznych i odżywczych, a rzadko kiedy u nas spotykanych napoi.

Czekoladę przyrządza się na śmietance, biorąc 4 — 50 gr. dobrej czekolady czarnej deserowej na filiżankę śmietanki. Rozpuścić na ogniu mieszając ciągle, aby nie przywarła; osłodzić do smaku, a studząc rozbijać stale łyżką drewnianą, lub kopystką, aby się nie uformował kożuch.

Zimną czekoladę podaje się nalaną w wysokie szklane kielichy rozszerzone ku górze — nalewać na kawałki lodu. Do picia podawać słomki.

Czekolada taka powinna być skoncentrowana (mocna, słodka, przygotowana na śmietance, nie na mleku) inaczej w zestawieniu z topniejącym lodem wykwintny napój zmieni się w wodnistą polewkę.

Chcąc uniknąć rozcieńczenia czekolady, na którem traci więcej niż inne zimne napoje, nalewamy ją na lód w chwili podawania.

Czekolady na zimno nie zaciąga się jajami.

HODOWLA WARZYW

ZOFJA WRÓBLEWSKA

Uprawa szczegółowa

Uprawiane warzywa dzielimy na dwa działy — *jednoroczne*, których plon otrzymujemy w ciągu 1 roku i *wieloletnie* — których plony zbieramy przez lat kilka.

Warzywa jednoroczne z koleji podzielimy na grupy z punktu widzenia podobieństwa ich uprawy.

I grupa — *warzywa korzeniowe*.

W grupę tę łączymy wszystkie warzywa, które uprawiamy dla ich jadalnych korzeni. Za wyjątkiem selerów wszystkie je wysiewamy możliwie wczesną wiosną odrazu w grunt uprawiając je z zasady w 2-gim roku po nawozie. Wszystkie te warzywa wrażliwe są bardzo na duże ilości azotu, dając wtedy plon ilościowo nawet większy z danej przestrzeni, ale jakościowo gorszy. Buraczki wyrastają duże, często popękane, słabo zabarwione. Marchew pęka jest mało delikatna, pietruszka wyrasta wielka, gąbczasta w środku, a wszystkie źle się przechowują przez zimę (gniją). Chcąc więc mieć produkt dobry i trwały, dajemy na wiosnę tylko nawozy sztuczne w stosunku na 100 m². Saletry chilijskiej 1 — 1½ kg. Superfosfatu lub thomasyny około 3 kg. i 2 kg. soli potasowej 40 proc. lub 2½ — 3 kg. soli potas. Kałuskiej.

Buraczki jako mało wrażliwe na klimat i glebę możemy uprawiać bez różnicy na każdej wystawie i w każdej ziemi ogrodowej. Siejemy je wczesną wiosną w 4 linję na zagonie lub w 40 cm. odległe rządki przy uprawie na większą skalę. Na 100 m². wychodzi 100 — 150 gr. nasienia. Praktykuje się czasem siew kupkowy — rzucamy wtedy co 15 cm. parę kłębków buraczanych. Siew jednak równy jest prostszy i zazwyczaj pewniejszy. Gdy rośliny wzejdą należy ziemię między rzędami wzruszyć i opleć. Dalsza pielęgnacja polega na utrzymywaniu plantacji czysto i wzruszaniu ziemi motyczką (w uprawie polowej planetem — jako opielacz lub kultywator). Przerywanie w małych ogrodach robimy stopniowo, używając młode roślinki na tak zwaną „boćwinkę", a w czerwcu już młode buraczki na jarzynę. Pod koniec lata rośliny powinny być mniej więcej co 8 — 10 cm. Możemy też zostawiać buraczki rzadziej, ale po kilka w kupce.

Zbioru dokonywujemy wyrywając rośliny i obczyszczając przez urwanie liści — korzonka nie ucinamy.

Cechą dobrej odmiany buraczków jest intensywne zabarwienie i okrągły lekko przypłaszczony kształt korzenia.

Odmiany. *Burak egipski* okrągły płaskawy silnie zabarwiony i *okrągły ciemno-czerwony*—bardziej kulisty. *Marchew* wymaga ziemi lekkiej byle nie zabardzo suchej. W ziemiach ciężkich, wilgotnych korzenie często gniją i pękają.

Siew wykonać trzeba b. wcześnie, jak tylko ziemia obsiąknie, w 4 linje na zagonie lub w uprawie płaskiej w rządki co 40 cm. Na obsianie 100 m². potrzeba od 40 do 50 gr. nasienia obtartego. Do ręcznego wysiewu mieszamy ziarna z piaskiem. Wskazane jest też dodanie trochę nasion warzyw prędko kiełkujących, a więc rzodkiewki, szpinaku lub maku. Dalsza uprawa taka jak buraczków. Przerywając stopniowo lub odrazu zostawiamy rośliny w odległościach od 5 — 8 cm.

Praktykowana często uprawa przyspieszona polega na wysiewie rzutem marchwi wraz z rzodkiewką i koperkiem w lutym lub na początku marca do inspektu zimnego (5 gr. pod okno) wyrywamy rzodkiewkę, a pozostała marchew da plon wraz z pierwszym grochem.

Na jesieni zbieramy marchew wykopując korzenie i obczyszczając je z natki, uważnie, aby nie kaleczyć, następnie przechowujemy.

Odmiany inspektowe: *Paryska targowa* — okrągła wczesna i *Duwicka* — trochę późniejsza lecz większa.

Odmiany gruntowe: *Nantejska* — półdługa cylindryczna, *Karantańska* podobna do poprzedniej ale delikatniejsza, *Londyńska* — ostro zakończona — i t. p.

Pietruszka — jest najbardziej wymagająca pod względem ziemi i ciepła. Najlepiej udaje się na średnio wilgotnej dobrze nagrzewającej się glebie. Wysiewamy ją możliwie najwcześniej, gdyż pietruszka potrzebuje od 3 — 4 tygodni do wzejścia. W tym wypadku domieszka nasion prędko kiełkujących jest jeszcze konieczniejsza. Na 100 m². potrzeba nasienia pietruszki od 100 — 130 gr. Siew i późniejsza pielęgnacja taka jak marchwi.

Zbiór polega na wykopaniu korzeni — obczyszczeniu ich z listków. Obrywamy listki ręcznie pozostawiając środkowe tak zwane serce. Pietruszkę długą holenderską można pozostawić na zimę w gruncie, zimuje bowiem pod śniegiem zupełnie dobrze.

Odmiany: *Cukrowa* — krótka, gruba, delikatna i *Holenderska* inaczej *bardowicka* długa b. aromatyczna.

Pasternak jest to warzywo korzeniowe u nas rzadko uprawiane. Uprawa taka sama jak marchwi i pietruszki. Przerywać trzeba rzadziej, gdyż wyrasta większy.

Salsefja czyli *owsiane korzonki* ma białe jadalne korzonki. Uprawiamy ją jak pietruszkę. Rośliny, które w pierwszym roku wydadzą pędy kwiatowe należy usuwać, gdyż korzonki ich są twarde i łykowate. Pozostawiamy ją w gruncie na zimę, służy jako jarzyna w czasie zimy lub wczesną wiosną.

Skorconera cz. wężymord ma czarne korzonki. Siew i uprawa jak marchwi. Korzonki pozostają w ziemi przez zimę dając dobrą jarzynę wczesną wiosną. Pędy kwiatowe przedwczesne usuwamy.

Selery — bardzo są wymagające na siłę nawozową gleby. Udają się np. na ziemiach torfowych dobrze doprawionych. Uprawiamy je w pierwszym roku po nawozie.

Nasiona wysiewamy wcześnie do inspektu ciepłego, poczem można roślinki przepikować, bądź bezpośrednio posadzić w początkach maja w 4 linje na zagonach i co 40 cm. w linji. W uprawie polowej sadzimy selery 40 $\times$ 40 cm. Dalsza uprawa polega na utrzymywaniu plantacji w czystości i ziemi w stanie spulchnionym. Zalecane przez ogrodników praktyków obrywanie górnych korzeni jest bezcelowe i kłopotliwe tak samo jak usuwanie części liści — które są przecież tak ważnym organem odżywiającym rośliny. Selery zbieramy około połowy października i oczyszczamy z liści pozostawiając tylko najmniejsze sercowe.

Uprawa *selerów naciowych* niczem się nie różni od opisanej wyżej. Sadzimy je tylko rzadziej dając 3 linje na zagonie i co 60 cm. w linji, a to w celu ułatwienia późniejszego obsypania roślin ziemią dla wybielenia ogonków liściowych. Przez zabieg ten tracą one gorycz i używane są na sałatę. Bielenie trwa około 3 tygodni.

Odmiany korzeniowe: *Jabłkowe* krótkolistne okrągłe i *Praskie olbrzymie* — nieco wydłużone.

Odmiany naciowe: *angielskie* białe i *złoto-żółte.*

II grupa cebulowe.

Cebula. Przedstawicielka tej grupy cebula do dobrego udania się wymaga żyznej ziemi o starej kulturze mechanicznej i nawozowej, dobrze przepuszczalnej, przewiewnej, a więc łatwo się nagrzewającej. Uprawiać jej nie należy na świeżym oborniku, a także silnie zasilać nawozem azotowym gdyż cebula przedłużając swój okres wegetacyjny nie wykształca wcale główek, jak to się mówi po ogrodniczemu zostaje „bąkowata“.

Natomiast fosfór wpływa na przyśpieszenie dojrzewania, a potas na dobre wytwarzanie się główek, dlatego stosując nawozy sztuczne pod cebulę damy następujące ilości: 1 — 1$^1/_2$ kg. saletry chilijskiej 15.6 proc. 3 kg. superfosfatu i 2 — 2$^1/_2$ kg. soli potasowej 40 proc. lub 3 — 4 kg. soli potas. kałuskiej na 100 m^2.

Mamy 3 sposoby uprawy cebuli: 1) przez siew na miejscu, 2) przez siew na rosadę i 3) z dymki.

1) *Siew na miejscu* robi się jak tylko ziemia rozmarznie i pozwoli się uprawiać. Siejemy w 5 — 6 linji na zagonie lub przy uprawie płaskiej co 30 cm. rząd od rządka. Na 100 m^2. potrzeba od 70 — 90 gr. nasienia. Po wzejściu cebuli — zaraz przystąpić trzeba do starannego pielenia, by nie dopuścić do przerośnięcia cebuli przez chwasty. Doskonałym narzędziem do takiej pracy jest „strzemiączko“. Dalsza pielęgnacja jak warzyw korzeniowych. Przerywając rośliny pozostawiamy je co 5 — 10 cm.

W drugiej połowie sierpnia cebula zwykle już jest dojrzała — co poznajemy po wyraźnem zabarwieniu główki i uschnięciu szczypioru.

2) *Siew na rosadę* wykonywujemy w inspektach zimnych lub głuchych w końcu lutego lub na początku marca. Cebula wysiana na inspekcie ciepłym zwykle gorzej wschodzi, gdyż wrażliwa jest bardzo na wydzielanie się ciepła od spodu. Dlatego wysiewając na takim inspekcie trzeba go zostawić czas jakiś by utracił pierwsze gwałtownie wydzielające się ciepło. Siejemy rzutem dając na okno od 50 — 60 gr. nasienia. Nasiona przykrywamy lekko ziemią i uklepujemy. Podlewać trzeba b. umiarkowanie, gdyż cebula wrażliwa jest na nadmiar wilgoci. Z inspektu ciepłego rosadę gotową będziemy mieli na połowę kwietnia z zimnego na początek maja. Na obsadzenie 100 m^2. zagonu potrzeba $^1/_2$ okna rosady. Sadzimy w 6 linji na zagonie, a w 10 — 12 cm. w linji. Przy uprawie polowej dajemy rzędy co 40 cm. co późniejszą pielęgnację ułatwia. W czasie wegetacji roboty pielęgnacyjne jak wyżej. Cebula z rosady dojrzewa w drugiej połowie sierpnia.

3) Uprawa *cebuli z dymki* rozkłada się na 2 lata. W pierwszym roku wysiewamy nasiona gęsto rzutem na zagonku w końcu kwietnia, lub na początku maja, wybierając miejsca mniej żyzne. Nasiona przykrywamy przez hakowanie i uklepujemy deseczką. Dalsza pielęgnacja polega jedynie na starannem pieleniu z chwastów. W drugiej połowie lata dymka dochodzi co poznajemy po zasychaniu szczypioru. Wybieramy ją, przesuszamy, oczyszczamy i przechowujemy do następnego roku w miejscu zabezpieczonem od mrozu, a suchem, by przedwcześnie nie zaczęła rosnąć. Dobra dymka powinna być wielkości orzecha laskowego. Dymkę wysadzamy na wiosnę już w połowie kwietnia w odległościach jak przy uprawie z rosady. Sadzimy płytko, by czubek cebulki wyglądał z ziemi. Dalsza pielęgnacja jak wyżej. Cebula z dymki dochodzi wcześniej, przechowuje się jednak gorzej.

Po dojrzeniu wyrywamy ją i układamy na zagonach by przeschła. Po kilku dniach dopiero wynosimy ją na miejsce przechowania zimowego.

Odmiany: *Żytawska* — żółta okrągła, *Walska* — żółta podobna do poprzedniej. *Żelazna gło-*

wa — żółta — ostrzejsza w smaku. *Madera* płasko-okrągła — różowo fioletowa — słodka do użytku letniego. *Holenderska* biała — delikatna. słodka. *Paryska biała* bardzo delikatna wczesna — sałatkowa.

Czosnek tak jak cebulę uprawiamy w drugim roku po nawozie. Ziemi wymaga lekkiej dobrze nagrzewającej się bogatej w pokarmy. Sadzimy go jak cebulę z dymki używając do tego pojedyńczych cebulek tak zwanych „ząbków" sadzić trzeba płytko. Uprawa i pielęgnacja jak cebuli.

Pory w przeciwieństwie do cebuli wymagają dużej ilości wilgoci w glebie. a także silnego nawożenia. Uprawiamy je w pierwszym roku po nawozie. Siejemy do inspektu półciepłego w połowie lutego podlewając obficiej niż cebulę. W połowie kwietnia wysadzamy w 5 linji na zagonie, a co 30 cm. na linji. Sposób sadzenia i pielęgnacja jak cebuli.

Zbieramy na jesieni, lub pozostawiamy w gruncie przykrywając gałęziami i słomą. Zimują zupełnie dobrze tracąc jedynie wierzchołki szczypioru.

Szczypiorek udaje się w każdej ziemi ogrodowej. Jako rosady używamy rozerwane kępki szczypiorku. które sadzimy w 5 linji na zagonie i co 20 cm. na linji. Można obsadzać nim brzegi ścieżek ponieważ szczypiorek pozostawiamy na miejscu przez kilka lat.

Wyjęty na jesieni i przechowany w miejscu zabezpieczonem od mrozu, a wysadzony do doniczek lub wprost do inspektu ciepłego da nam w końcu zimy i wczesną wiosną doskonałą przyprawę do sałaty.

III grupa. *Warzywa kapustne.*

Warzywa objęte tą nazwą pod względem uprawy, nawożenia, a także co do ciepła i wody stawiają jednakowe wymagania. Wszystkie one udają się na ziemiach zwięźlejszych, a więc gliniastych, namułach rzecznych, torfach, a nawet na piaskach zasobnych w wilgoć i łatwo przyswajalne pokarmy, zwłaszcza azotowe. Z reguły sadzimy je w pierwszym roku po oborniku. W razie małej dawki nawozu naturalnego — dopełniamy go nawozami sztucznemi, zwłaszcza azotowemi w czasie wegetacji.

Kapusta biała. Rozróżniamy dwa rodzaje uprawy, zwykłą — na porę jesienną i przechowanie zimowe, i przyśpieszoną.

W pierwszym wypadku wysiewamy nasiona na rozsadniku w końcu marca lub początku kwietnia siejąc rzutem 25 — 30 gr. na 1 m². Rosadę utrzymujemy czysto i podlewamy w miarę potrzeby. Zbyt suche trzymanie rosady naraża ją na zniszczenie przez pchełkę ziemną.

Gdy rosada oprócz liścieni ma już 3 — 5 listków, wysadzamy ją na miejscu dając 3 linje na zagonie i co 60 cm w linji. Przy uprawie płaskiej sadzimy rośliny 50×60 cm. Porą sadzenia kapusty późnej jest czas od połowy maja do połowy czerwca. Zawczesne sadzenie na glebach żyznych powoduje przedwczesne pękanie główek. zbyt późne da główki drobniejsze i mniej zbite.

Przy sadzeniu uważać trzeba by rosadę z tak zwaną „czarną nóżką" odrzucać. Jest to choroba właściwa wszystkim krzyżowym, a polega na zniszczeniu przez pewien rodzaj grzybka, tkanki zewnętrznej na szyjce korzeniowej. Rośliny takie giną po posadzeniu. Pielęgnacja w czasie wzrostu polega na oczyszczaniu z zielsk. wzruszaniu ziemi i okopaniu. Formowanie się główek u odmian późnych zaczyna się w końcu sierpnia i trwa przez wrzesień i październik. Główki są gotowe gdy doszły do największych rozmiarów i są twarde. a liście zewnętrzne z ciemno-zielonych stają się jaśniejszemi. Zbiór następuje od połowy października. Najlepiej zbierać jest kapustę po pierwszych niewielkich przymrozkach. Ścinamy głowy, oczyszczamy z liści zewnętrznych i towar mamy gotowy bądź na sprzedaż, bądź na przechowanie.

Uprawa wczesna ma na celu otrzymanie gotowej kapusty począwszy od lipca. W tym celu wysiewamy rosadę do inspektu ciepłego około połowy lutego, siejąc od 15 — 20 gr. na okno. Można siać gęściej, poczem gdy roślinki będą miały 1 lub 2 listki prócz liścieni przepikować do inspektu ½ ciepłego lub nawet głuchego. dając 4 — 5 cm między roślinami i sadząc po same liścienie. Zabieg ten stosujemy tylko do b. wczesnych odmian. Rosada powinna być gotowa i zahartowana już na 15 kwietnia, poczem wysadzamy ją w grunt, dając te same odległości co przy uprawie odmian późnych. Pielęgnacja w czasie wzrostu taka sama jak przy uprawie odmian późnych. Tak uprawiana kapusta może już w końcu czerwca dać pierwsze główki, późniejsze nieco odmiany na lipiec i sierpień.

Odmiany późne: *Amager duńska* wysoko i nisko głąbowe — o głowach mocno zbitych. *Brunświcka* — o wielkich płaskich zbitych głowach.

Odmiany wczesne: *Czerwcówka* o okrągłych głowach b. wczesna. *Ditmara* — wczesna — ścisła. okrągła. *Warszawska* — uprawiana masowo pod Warszawą.

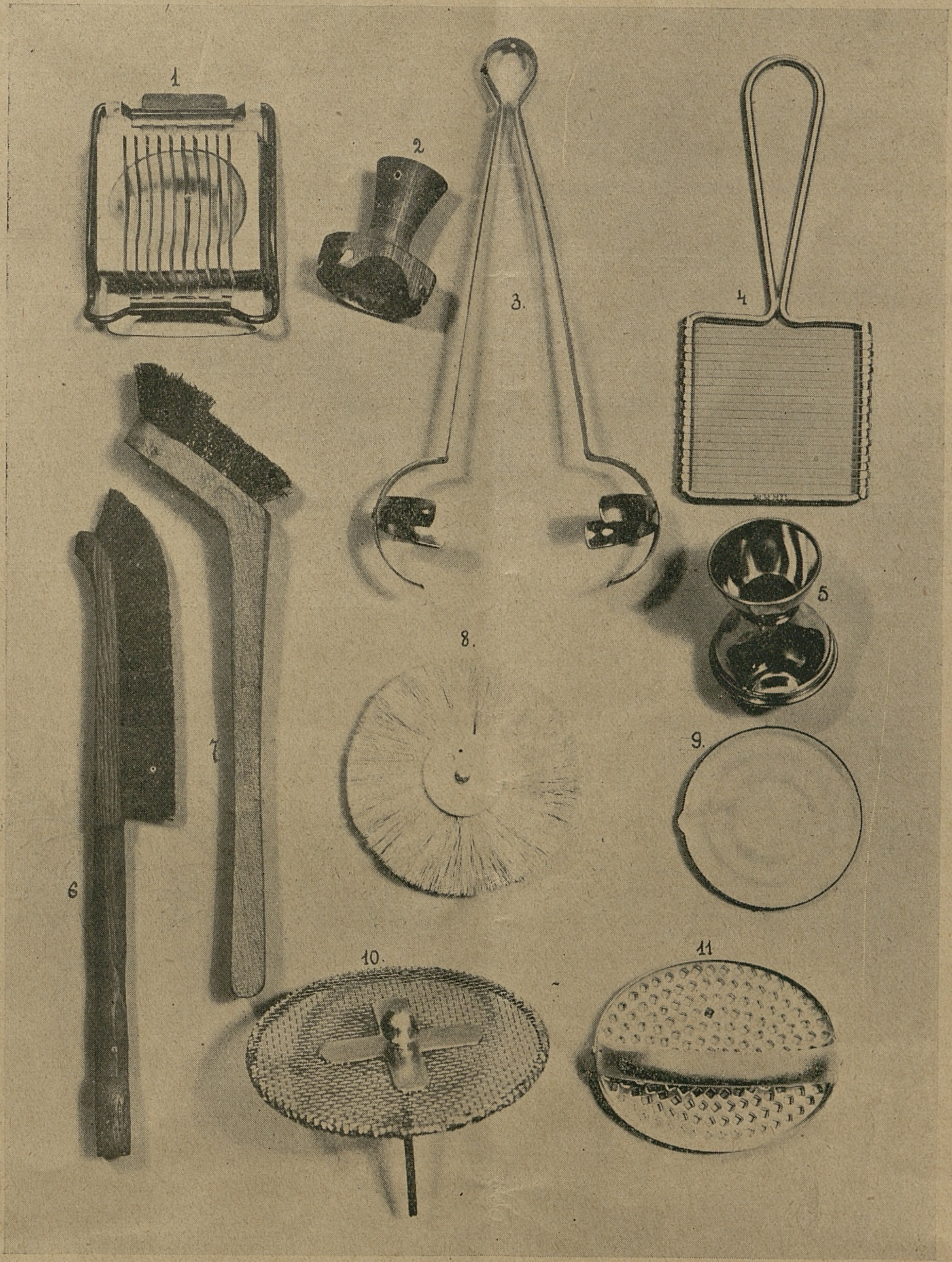
Kapusta czerwona. — Uprawa i wymagania kapusty czerwonej są zupełnie takie same jak białej.

Odmiany: *Erfurcka, Berlińska* i inne.

Kapusta włoska — jest to rasa kapusty główiastej o fryzowanych listkach luźno ułożonych. Uprawa i pielęgnacja jak kapusty zwykłej.

Odmiany: *Holenderska* średnio wczesna — *Vertus* — zielona późna, mocno fryzowana.

TABLICA NR. 2



OD REDAKCJI.

Chcąc ułatwić Paniom, mieszkającym zdaleka od centrów handlowych, możność zaznajomienia się z nowościami z dziedziny gospodarstwa domowego, podawać będziemy, zgodnie z zapowiedzią, fotografje i opisy narzędzi, naczyń i sprzętów kuchennych, jakie pomysłowość i inicjatywa ludzka oddają nam dzisiaj do użytku.

Na tablicy Nr. 2 znajdą Panie znów parę dro-

biazgów dostępnych ceną i ułatwiających nietylko codzienne kulinarne zabiegi, ale i estetyczne podawanie potraw.

1. Maszynka, złożona z cieniutkich drucików, do krajania jajek na twardo — dzieli na równe cienkie plasterki, nie krusząc żółtka.

2. Krążek karbowany do pierogów równocześnie zaciska i wykrawa pierogi nadając im równomierny kształt.

3. Szczypce do wyjmowania z wody jaj gotowanych w skorupkach.

4. Przyrząd do krajania w talarki gotowanych kartofli. Kartofle dzielone cieniutkiemi drucikami, które biegną wpoprzek ramki nie kruszą się, a co najważniejsze zostają podzielone (kartofle do przysmażania) na talarki jednakowej grubości.

5. Przyrząd do prześwietlania jajek, ułatwiający odróżnienie czystego, świeżego jajka od jajka nadpsutego, lub zepsutego.

6. Szczoteczka włosiana do zmywania talerzy, czysto utrzymana staje się higjeniczną zastępczynią wysoce niehigjenicznego „zmywaka".

7. Szczoteczka druciana o kształcie przystosowanym do szorowania wnętrz rondli usuwa łatwo i szybko pozostałości pokarmów nawet jeżeli przywarły do dna i ścianek naczynia.

8. Krążek zapobiegający tworzeniu się kamiennego osadu na dnie imbryka, w którym gotujemy stale wodę. Krążek taki trzeba co kilka dni wyjmować z imbryka i płókać wrzącą wodą, albo wygotowywać.

9. Krążek blaszany emaljowany, okrągło żłobiony, kładzie się na dno rondla z mlekiem — zapobiega kipieniu mleka nawet jeżeli pozostawimy je na ostrym ogniu.

10. Sitko do zlewu, pokrywając stosunkowo duże otwory umieszczone w dnie muszli zapobiega tak częstemu zatykaniu ścieku przez odpadki pokarmów.

11. Tarka z rączką do czyszczenia ryb zbiera łuskę nie naruszając skóry.

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.

JEDYNĄ, NIEZBĘDNĄ W KAŻDYM DOMU **BIBLJOTEKĄ GOSPODARCZĄ**, NIEZASTĄPIONYM DORADCĄ WE WSZYSTKICH DZIEDZINACH, ZWIĄZANYCH Z PROWADZENIEM **GOSPODARSTWA DOMOWEGO**, JEST WYDAWNICTWO

„Życie Praktyczne"

W szeregu doskonale opracowanych działów daje ono fachowe, praktyczne wskazówki, ułatwiające prowadzenie domu, zgodnie z nowoczesnemi wymaganiami.

Dotychczas wyszły następujące zeszyty:

1. PODRĘCZNIKI KUCHARSKIE

Potrawy wigilijne
Przystawki gorące
Zimne przekąski
100 postnych i jarskich dań
Jarzyny na zimę
Leguminy gorące
Co trzeba wiedzieć o grzybach
Potrawy i konserwy z grzybów
Konfitury, kompoty i inne konserwy owocowe
Wyrób serów
Pieczywo domowe
100 potraw z jaj
Ciasta wielkanocne
Zimne napoje
Napoje gorące
Jak kupuje dobra gospodyni
Zimne leguminy
Wina owocowe
Sałaty i sałatki
Jak odróżnić towar dobry od złego (owoce i jarzyny)
Nalewki i likiery
Wędliny domowe
Zwierzyna
Obiady na maszynce
Potrawy z ryb
Jak odróżnić towar dobry od złego (różne produkty spożywcze)
Dyspozycje śniadań, obiadów i kolacyj
Potrawy z jarzyn
Jak odróżnić towar dobry od złego (mięso i ryby)
Drób—sposoby przyrządzania
Zupy i sosy
Cukierki i słodycze domowej roboty
Potrawy z kartofli
Sałaty (hodowla i przyrządzanie)
Jarstwo i surówka
Potrawy z wołowiny
Co można zrobić z owoców
Co można zrobić z mleka

2. ORGANIZACJA DOMU I GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Odnawianie mieszkania i porządki domowe
Pranie, prasowanie, czyszczenie
Oszczędna gospodyni
Hodowla i tuczenie drobiu
Czyszczenie plam
Jak nosić i przechowywać ubranie
Umeblowanie współczesne (o urządzeniu małego mieszkania)
Czyszczenie przedmiotów codziennego użytku
O pościeli i bieliźnie pościelowej
Dobra gospodyni wyjeżdża na lato
Nie wyrzucaj odpadków
Mleczarstwo i hodowla w małem gospodarstwie
Jak urządzić wzorową kuchnię
Higjena i porządek w naszym domu
Służba domowa

3. DLA DZIECKA

Ozdoby choinkowe
Kuchnia dziecięca
Domowy warsztat zabawek
Własnej roboty najmilsze zabawki
Jak urządzić jasełka i wykonać kukiełki
Bielizna dziecięca
Ruchome figurki
Zabawki z pudełek

4. KOSMETYKA

Jak pielęgnować włosy
Jak zdobyć i zachować piękność i zdrowie
O pielęgnowaniu rąk
O pielęgnowaniu nóg
Pielęgnowanie twarzy

5. OGRODNICTWO

Mój ogródek (kwiaty)
Mój ogródek (warzywa, inspekty, róże)
Rośliny pokojowe
Owoce w moim ogródku
Pędzenie roślin w pokoju
Mój ogródek (drzewa i krzewy ozdobne)
Zioła lekarskie najlepszym źródłem dochodu
Ozdabianie werand, balkonów i okien
Nasiennictwo praktyczne i dochodowe
Hodowla kaktusów

6. ŻYCIE TOWARZYSKIE

Wzorowa pani domu
Umiejętność zachowania się w świecie i w domu
Umiejętność obcowania z ludźmi
O przyjęciach i stole jadalnym
Co jak i kiedy podawać. Część I i II

7. Z RÓŻNYCH DZIEDZIN

Wykwintna i praktyczna bielizna
Pisanki
Jak się robi kapelusze
Pies i kot
Wyprawa panny młodej
Spacery i wycieczki

Cena każdej książki 1 zł. 50 gr. **Z przesyłką pocztową 1 zł. 80 gr.**

Wysyła Administracja „ŻYCIA PRAKTYCZNEGO" — Warszawa, Plac Zamkowy 9.

Konto P.K.O. Nr. 170.

Za zaliczeniem, ze względu na wysokie koszta pocztowe, nie wysyłamy.